

Menü 1			Menü 2		
Mo	☐	Lauchcremesuppe gebratener Leberkäse mit Natursauce Kartoffelpüree und Kohlrabi-Erbсен-Gemüse Schokolademousse	☐	Lauchcremesuppe Asiatische Eiernudeln süß-sauer mit Wok-Gemüse und Knoblauch-Garnelen Schokolademousse	☐
Di	☐	klare Gemüsesuppe mit Leberknödel cremige Pfifferlinge mit Kräutern Serviettenschnitte und grüner Salat marinierte Melone	☐	klare Gemüsesuppe mit Leberknödel Kotelett vom Ländle Schwein Röstinchen und buntes Gemüse marinierte Melone	☐
Mi	☐	Gemüsecremesuppe hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce Marillenkompott	☐	Gemüsecremesuppe Putensteak "Hawaii" mit Currysauce und Butterreis Marillenkompott	☐
Do	☐	klare Gemüsesuppe mit Flädle Tortellini mit Ricottafülle Basilikumsauce und Gemüsewürfeln Johannisbeerkuchen	☐	klare Gemüsesuppe mit Flädle Geschnetzelttes vom Ländle Schwein Grießknödel und Brokkoli mit Mandeln Johannisbeerkuchen	☐
Fr	☐	Bergkäsecremesuppe in Zitronenöl marinierte Lachsschnitte Rahmspinat und feine Bandnudeln Fruchtsalat	☐	Bergkäsecremesuppe Krautspätzle mit marinierten Ripple Rote Bete Salat Fruchtsalat	☐
Sa	☐		☐		☐
So	☐		☐		☐

Änderungen werden gerne entgegengenommen unter 05556/72243 5360, Auskunft über Allergene erhalten Sie von unserer Küchenleiterin Annette Roschitz
Zur Verarbeitung unserer Speisen verwenden wir Milchprodukte, Eier, Kalb, Rind, Schweinefleisch und Geflügel zu 100% aus der EU.

„Vorarlberg am Teller“ macht sich stark für den Einsatz regionaler und biologischer Lebensmittel in unseren heimischen Großküchen. Mehr hochwertige, lokal produzierte Lebensmittel – damit fördern wir eine gesunde und nachhaltige Ernährung und unterstützen die Vorarlberger Landwirtschaft.